

<個別テーマ③> 甘糍飲料によるウェルカムドリンク企画・販売戦略アイデアの募集

(背景)

東北の産業復興においては、農業の活性化が不可欠であり、米をはじめとする地場農産品の付加価値を高める加工品製造等の取り組みが重要となります。

島津麴店（宮城県石巻市）では、宮城県内産ササニシキの1等米を用い甘糍飲料を開発しました。

この甘糍飲料は、天然発酵により、砂糖・保存料等は一切使用せずに、自然なやさしい甘みを実現し、ビタミン類や必須アミノ酸を豊富に含んでおり、アルコールは0.00%です。麴菌が生成する豊富な酵素が腸内環境を整えるなど、健康飲料としての活用が期待されます。

また、健康飲料としての活用のほか、アルコールが0.00%であることを強みとし、ホテル、旅館、お祝い事、会議などのウェルカムドリンクとしての利用を考えています。

この製品は、低温加熱製法により酵素が生きておりますが、冷凍にて配送でき、未開封のまま冷凍の状態での保存期間は4か月となります（解凍後、冷蔵では5日以内）。

(募集内容)

ウェルカムドリンクとして甘糍飲料を利活用することが見込まれる販売対象（事業者、業種等）を想定し、その対象に販路を広げるための企画・販売戦略を募集します。